Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1132-2 (2005) (Arabic): PROCESSED CHEESE WITH VEGETABLE OILS AND FATS, Part 2: SPREADABLE PROCESSED CHEESE WITH VEGETABLE OIL AND FATS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١١٣٢-٢/ ٢٠٠٥

الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية

الجزء الثانى :

معجون الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : **moi@idsc.net.eg**

موقع الكترونى : **www.eos.org.eg**

مقدمة

م.ق.م ١١٣٢ ٢ / ٢٠٠٥الخاصة بـــ " بالجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية الجزء الثانى : معجون الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية "

تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٢

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية

الجزء الثانى : معجون الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفيه الخاصة بمعجون الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

معجون الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية :
هو الناتج من طبخ صنف أو أكثر من الجبن باستخدام المعاملات الحرارية وذلك بعد فرم هذه الأصناف ومزجها مع أى من المكونات اللبنية والغذائية والمطعمات الأخرى مع الزيوت النباتية المهدرجة أو غير المهدرجة وبعض أملاح الاستحلاب.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون جميع المواد الداخلة فى التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

٣/ ٢ يكون المنتج خاليا من عيوب التصنيع التى تؤثر فى القوام واللون والطعم والرائحة.

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من الشوائب.

٣/ ٤ يكون المنتج خالياً من التنزنخ.

٣/ ٥ يكون المنتج متجانساً على نحو لاتنفصل معه أى من مكوناته.

٣/ ٦ يكون المنتج خالياً من الثقوب الغازية .

٣/ ٧ يكون المنتج خالياً من أية دهون حيوانية خلاف دهن اللبن الطبيعى والزيوت والدهون النباتية المضافة.

٣/ ٨ يجب أن يعطى المنتج النهائى نتيجة سالبة لاختبار الفوسفاتيز (لاتزيد قيمة الفينول المكافىء لكل ٠,٢٥ جرام جبن مطبوخ على ٣ ميكروجرام).

٣/ ٩ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادره عن لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ١٠ يبين الجدول رقم (١) نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية، وكذلك نسبة الرطوبة فى أنواع معجون الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية، عالى الدسم وكامل الدسم، وثلاث أرباع الدسم، ونصف الدسم ومنخفض الدسم ومنزوع الدسم.

الجدول رقم (١)

نوع الجبن	نسبة الدهن فى المادة الصلبة	نسبة الرطوبة لا تزيد على
عالى الدسم	لاتقل عن ٦٥٪	٥٥٪
كامل الدسم	أقل من ٦٥٪- ٥٥٪ ٥٠٪ ٤٥٪	٥٦٪ ٥٧٪ ٥٩٪
ثلاث أرباع الدسم	أقل من ٤٥- ٤٠٪ ٣٥٪	٦١٪ ٦٤٪
نصف الدسم	أقل من ٣٥٪- ٣٠٪ ٢٥٪	٦٧٪ ٦٩٪
منخفض الدسم	أقل من ٢٥- ١٠٪	٧١٪
منزوع الدسم	أقل من ١٠٪	٧١٪

٣/ ١١ لاتزيد نسبة أملاح الاستحلاب على ٤٪ منفردة أو مجتمعة، محسوبة كأملاح لامائية، فيما عدا أملاح الفوسفات التى ينبغى ألا تزيد على ٠,٩٪ محسوبة كفوسفور فى المنتج النهائى.

٣/ ١٢ لا تزيد نسبة اللاكتوز فى المنتج على ٥٪ .

٣/ ١٣ لا يزيد رقم البيروكسيد فى دهن المنتج على مثيله فى الزيت أو الدهن المستخدم

٣/ ١٤ لا يزيد رقم الحموضة (الأحماض الدهنية المنفردة) ، محسوبة كحمض أولييك فى دهن المنتج على مثيله فى الزيت أو الدهن المستخدم.

٣/ ١٥ لا تزيد نسبة المواد الغذائية المطعمة، فى حالة إضافتها فى المنتج النهـائى، على ١٥٪ .

٣/ ١٦ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ١٧ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠ خلية/ جرام.

٣/ ١٨ يكون المنتج خالياً من جميع الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٩ يكون المنتج خالياً من السالمونيلا عن ٢٥جرام.

٣/ ٢٠ يكون المنتج خالياً من بكتريا الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ٢١ يكون المنتج خالياً من بكتريا الكلوستريديم برفرنجس.

٣/ ٢٢ يكون المنتج خالياً من العفن الظاهرى والنموات الفطرية.

٣/ ٢٣ يكون المنتج خالياً من بكتريا الأيشريشيا كولاى.

٣/ ٢٤ يكون المنتج مطابقاً للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ٢٥ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية".

٣/ ٢٦ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢٧ تكون بقايا المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٨ تكون فترة صلاحية المنتج مثل معجون الجبن المطبوخ بدهن اللبن الطبيعى كما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية" .

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظاً بالخواص الطبيعية المميزة للصنف من حيث القوام واللون والطعم.

٤/ ٢ يكون المنتج ذو قوام ومقطع متماسك أملس ناعم قابل للفرد.

٤/ ٣ يكون المنتج ذو أشكال مختلفة ولكن لكل منها أحجام منتظمة.

٤/ ٤ تكون المعامله الحرارية (درجة الحرارة/ زمن) طبقاً لأحدى الطرق المناسبة.

٤/ ٥ يجوز إضافة المواد الغذائية المطعمة والتوابل طبقاً لممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٦ يضاف ملح الطعام طبقاً لممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٧ نسبة الرماد فى المنتج فى حدود ٨٪.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر فى جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الأدمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات المصرية والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالتشريعات الصادره والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية"، والمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة"، على أن يدون على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابة البيانات بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية بشرط تطابق البيانات باللغتين. .

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الإستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم الصنف ونوعه مع ذكر المواد المطعمة فى حالة إضافتها (على سبيل المثال معجون الجبن المطبوخ أو جبن مطبوخ للسندوتش أو جبن مطبوخ قابل للفرد محتوى على زيوت أو دهون نباتية بالتوابل أو بالخضر أو ما أشبه) على أن تكتب بنفس البنط.

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية ويجوز كتابة عالى الدسم أو كامل الدسم أو ما أشبه .

٥/ ٢/ ٥ الوزن الصافى.

٥/ ٢/ ٦ تاريخ الإنتاج - وتاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ٧ اشتراطات الحفظ والتداول مع ذكر درجات الحرارة.

٥/ ٢/ ٨ بيان بالمكونات والمواد المضافة واسم ونسبة المادة الحافظة فى حالة إضافتها.

٥/ ٢/ ٩ نوع الزيت أو الدهن النباتى المضاف.

٥/ ٢/ ١٠ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى، وبلد المنشأ فى حالة الإستيراد

٥/ ٢/ ١١ رقم التشغيلة.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية رقم ١٥٥" الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الألبان ومنتجاتها" وكذلك المواصفات القياسية المصرية رقم ٥١ " طرق الفحص والتحليل الكيميائى للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين".

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن.

٧- المصطلحات الفنية

اختبار الفوسفاتيز .... Phosphatase test

المواد الغذائية المطعمة .... Flavouring foodstuff

أملاح الاستحلاب .... Emulsifying salts

بكتريا الكلوستريديم برفرنجس .... *Clostridium Prefringes*

بكتريا الايشرشا كولاى .... *E.coli*

بكتريا الليستريا مونوسيتو جينس .... *Listeria monocytogens*

رقم البيروكسيد .... Peroxide value

معادن ثقيلة .... Heavy metals

نموات فطرية .... Mould growth

رقم الحموضة .... Acid Value

٨- المراجع

1-Codex Stan.A -8(B)1978

Codex General Standard For Process (ED) Chees

Cheese and Spreadable Process (ed)

2- Robinson,R,K and Fifist .MA.Dphil 1990 .

Dairy microbiology vol 1 and 2 ed. elsevier applied science. london and new york

3- FOX, P.E. (1993)

Cheese: chemistry physics and microbiology 2nd ed. vol2 , major

cheese group, Chapman , Hall, London

4- Mayer A. 1973

Processed cheese manufacture food trade press LTD , London .

الجهات التي اشتركت في وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.
- معامل وزارة الصحة.
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة.
- مصلحة الكيمياء.
- المركز القومي للبحوث.
- هيئة الرقابة علي الصادرات والواردات.
- مصلحة الرقابة الصناعية.
- غرفة الصناعات الغذائية.
- وزارة التموين.
- وزارة الزراعة.
- شركة مصر للالبان.
- معهد بحوث الانتاج الحيوانى.
- شركة جهينة للالبان.
- شركة انجوي.
- شركة نسلة.
- الهيئة العامة للتصنيع.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة ٠

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1132-2/ 2005

PROCESSED CHEESE WITH VEGETABLE OILS AND FATS

PART: 2

SPREADABLE PROCESSED CHEESE WITH VEGETABLE OIL AND FATS

ICS : 67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality